

Continental[®] *Platinum*

INSTRUCTION MANUAL



SLOW COOKER

**MODEL:
CP43729**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquids. CAUTION: Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
14. To disconnect, press the OFF button, then remove plug from wall outlet.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping

over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE Slow Cooker.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. **NOTE:** During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

HOW TO USE THE SLOW COOKER

1. Always cook with the lid on, for the recommended time.
2. Follow recommended cooking times.
3. Do not use the slow cooker stoneware for storage of foods.
4. Do not reheat foods in your slow cooker.
5. Do not set heated unit filled with food on a finished wood table.
6. Unplug when cooking is done and before cleaning.
7. Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler.

CAUTION: Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

NOTE: Do not cook or reheat foods on the Warm Setting.

HINTS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats, brown in a separate skillet or broiler and drain well before adding to cooker.) Season with salt and pepper. Place meat in cooker on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices in meats and vegetables are retained in slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the stoneware. Meats generally cook faster than most vegetables in a slow cooker.
- Use whole leaf herbs and spices for best and truest flavor for all-day cooking. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the stoneware at least half full to conform to recommended times. Small quantities may be prepared, but cooking time will be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. (Such as substituting a 10³/₄ ounce can of soup plus 4 ounces of water for a 14¹/₂ ounce can of tomatoes OR 1/2 cup beef or chicken broth for 1/2 cup of wine.)
- Beans must be softened *completely* before combining with sugar and/or acid foods (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening). Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to a boil. Boil 10 minutes, reduce heat, cover and allow to simmer 1¹/₂ hours or until

beans are tender. Soaking in water, if desired, should be completed before boiling. Discard water after soaking or boiling.

- The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.

HOW TO CLEAN

Unplug unit. **CAUTION:** Never submerge heating unit in water or other liquid.

- **GLASS:** the lids may be washed in the dishwasher.

REMOVABLE STONEWARE

- The removable stoneware goes safely into the dishwasher, or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds , a cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- The outside case may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CARE OF STONEWARE

As with any fine ceramic, the stoneware bowl will not withstand the shock of sudden temperature changes.

- If the stoneware has been preheated or is hot to the touch, do not put in cold foods. Do not preheat the slow cooker before using unless specified in the recipe. The stoneware should be at room temperature before adding hot foods.
- To wash your stoneware right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the stoneware is hot.

Continental[®] *Platinum*

MANUAL DEL USUARIO



OLLA DE COCCION LENTA

**MODELO:
CP43729**

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU OLLA DE COCIDO LENTO Y GUARDE LAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

- No toque partes calientes. Use las asas y perilla. Siempre permítale enfriarse antes de limpiar o remover la olla.
- Prevenga electrochoques, no sumerja el cordón, enchufe base en agua.
- Siempre desconecte el enchufe si no la va a usar o antes de limpiar o guardar.
- Supervise que el artefacto no sea usado por o cerca de niños.
- No coloque este aparato encima ni cerca de la estufa o del horno. Mantenga el electrodoméstico alejado de las paredes y cortinas.
- No deje el cordón en contacto con objetos calientes, ni colgando de la mesa, ni permita que se anude.
- Siempre apague el control de temperatura primero y desconecte el enchufe después.
- Este artículo es de uso doméstico solamente. No lo use para fines que no fue diseñado. No lo use a la intemperie.
- Se le aconseja extrema precaución al usar la olla conteniendo alimentos calientes.
- Cuide de no quemarse con los vapores calientes al destapar la olla.
- Mantenga los ingredientes refrigerados hasta el momento de cocinarlos en la olla.
- Siempre descongele las carnes, aves o pescado antes de cocinarlos.
- Evite cambios de temperatura repentinos. No agregue alimentos demasiado fríos o congelados en la olla de cerámica caliente. La olla cerámica no es apropiada para guardar comidas en el refrigerador.

**!!! NO COLOQUE ALIMENTOS O LIQUIDOS EN LA BASE DE LA OLLA. !!!
COCINE UNICAMENTE DENTRO DE LA OLLA DE CERÁMICA REMOVIBLE.**

OPERACIÓN DE LA OLLA DE COCIDO LENTO

Antes del Primer Uso

Desempaque la olla cuidando de remover etiquetas promocionales y calcomanías. Tome la olla cerámica y la tapa y lávelas con agua y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. No use abrasivos ni productos químicos.

Paso 1. Sitúe la base de la olla en un lugar seco, plano y apropiado. Coloque la olla cerámica removible dentro de la base y póngale los ingredientes. Tape la olla debidamente.

Paso 2. Con el control de temperatura en la posición de apagado (Off), enchufe la olla al tomacorriente de 120V y después gire el control a la posición de encendido (On).

Paso 3. Seleccione la temperatura necesaria girando el control de temperatura al grado que lo indica su receta.

Paso 4. Al terminar de cocinar, apague la temperatura en posición Off. Desconecte el enchufe. Cuidadosamente quite la olla cerámica removible de la base.

Nota! Siempre use guantes para cocinar al mover la olla conteniendo alimentos calientes. No ponga la olla cerámica caliente en superficies no resistentes al calor.

Paso 5. Sirva sus comidas. Una vez que la olla cerámica se vacíe, asegure de que esté completamente fría antes de lavar y guardar.

USO DEL CONTROL DE TEMPERATURA

Su olla de cocido lento ha sido desarrollada con un elemento termostato sellado alrededor de la base. Este elemento termostato provee una temperatura baja y uniforme que hace posible cocinar por largo tiempo. Como resultado del elemento termostato sellado alrededor, la comida no se pegará a la olla cerámica a pesar de cocinarse prolongadamente, y se minimizará la necesidad de remover el alimento al cocinar. Como la comida se cocina bajo el punto de ebullición, muy poco o casi ningún vapor es producido, lo cual le proveerá un resultado mas sabroso, mas tierno y jugoso.

El control de temperatura trae 3 opciones con las cuales puede cocinar la mayoría de sus recetas satisfactoriamente, a menos que su receta indique algo diferente.

LOW = BAJO

Cocina a fuego lento sus comidas por períodos más extendidos sin recocer o sin quemar los ingredientes. No se requiere remover con esta opción. Ideal para platos vegetarianos y recalentar.

CONSEJO: Procure dorar las carnes previamente y cocine después a fuego lento.

HIGH = ALTO

Use esta opción para hervir o cocer en menos tiempo. Puede ser necesario agregar líquido extra dependiendo de su receta y del tiempo requerido por el alimento. Con esta opción es necesario remover ocasionalmente para mantener la distribución y sazón ideal de los ingredientes. Asegure de supervisar los ingredientes frecuentemente. Excelente para guisos, frijoles, estofados, sopas, cazuelas y más.

KEEP WARM = CALENTADO CONTINUO

Esta opción mantendrá su comida después de cocinar a la temperatura para servir indefinidamente. No use esta opción para recalentar. Siempre recaliente en BAJO o ALTO para que sus comidas alcancen la temperatura para servir.

GUIA PARA COCINAR LENTO

Hace algun tiempo, se cocinaba en grandes ollas, con mucha paciencia por muchas horas, hasta que las comidas adquirían un sabor único, tierno y jugoso. Su olla de cocido lento ha sido diseñada para producirle esos mismos resultados, pero aún dejándole tiempo para hacer otras cosas indispensables, lo que es perfecto para el estilo de vida atareado de nuestros días.

Como casi todas las comidas se cocinan por mas de 6-9 horas, se pueden preparar los ingredientes la noche anterior, y colocarlos en la olla a la mañana siguiente, encender la olla de cocido lento y dejarlos cocinándose durante el día. Al regresar a casa del trabajo, su comida caliente y deliciosa le estará esperando.

Todo es cuestión de tiempo.

Siempre permita el tiempo necesario para cocinar. Es casi imposible de recocinar con la olla de cocido lento, particularmente al cocinar con las opciones BAJO y CALENTADO CONTINUO. El tiempo que duren sus comidas para cocinarse varía de acuerdo a los ingredientes, de todas formas la mayoría de sus recetas pueden ser cocinadas satisfactoriamente con cualquiera de las 3 opciones. Cada receta le recomendará la temperatura específica y la duración sugerida.

Duraciones

Su receta tradicional puede adaptarse fácilmente disminuyendo la cantidad de líquido y prolongando el cocinado. Use la siguiente guía como referencia para adaptar sus recetas favoritas.

Duración Tradicional	Duración de Cocido Lento
15-30 minutos	4-6 horas en LOW/BAJO
60 minutos	6-8 horas en LOW/BAJO
1-3 horas	8-12 horas en LOW /BAJO

Aclaración: Estas duraciones son aproximadas. La duración puede variar dependiendo de la cantidad y cualidad de sus ingredientes.

Todas las recetas deben cocinarse con la tapa puesta. Cada vez que se destape la olla al cocinar, ambas temperatura y jugosidad son disminuidas. Ajuste la duración de acuerdo a este factor.

Cantidad de Líquidos

El método de cocido lento evapora líquidos al mínimo. Para compensar esto, es recomendable disminuir el líquido sugerido en sus recetas tradicionales. De todas maneras, si al terminar de cocinar el líquido es excesivo, destape la olla y suba la temperatura cocinando en ALTO por 30-45 minutos hasta reducir el líquido en la medida que desee.

Removiendo Poco o Nada

El método de cocido lento requiere remover los ingredientes poco o casi nada al cocinar en BAJO o CALENTADO CONTINUO. Cocinando en ALTO, remover los ingredientes ocasionalmente puede permitir un sabor mas uniforme.